

เอกสารอ้างอิง

- กฤษติยา อุตอรินทร์, ดนัย บุญเกียรติ และพิชญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดหอมห่อโดยใช้ระบบสุญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) พิเศษ: 536-539. กรมส่งเสริมการเกษตร. “ผักปลอดภัยจากสารพิษ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/library/html/veg/pakplodpai.pdf> (14 กรกฎาคม 2552).
- กาญจนา สุทธิกุล. 2548. การพัฒนาเทคโนโลยีฟิล์มแอคทีฟสำหรับยืดอายุผักและผลไม้สดของไทย. วารสารเคหการเกษตร. 29(11): 105-108.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์, กรุงเทพฯ. 389 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2549. ชีวิตวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, นครปฐม. 453 หน้า.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2544. ชีวิตวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 396 หน้า.
- ชนิด วานิกานุกูล ศศิธร จันทนวรารังกูร และวาณี ชนเห็นชอบ. 2550. ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษา (5°C และ 10°C) ต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนในภาชนะบรรจุที่มีการซึมผ่านของแก๊สสูง. หน้า 273-280.
- ดนัย บุญเกียรติ พิชญา บุญประสม ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และนพพล จันทร์หอม. 2552. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัย การประยุกต์เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศเพื่อการส่งออกพืชผักและสมุนไพรของโครงการหลวง. โครงการงานวิจัยการพัฒนาระบบการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชผัก ผลไม้ และสมุนไพร สถาบันวิจัยและพัฒนาที่สูง (องค์การมหาชน).
- เด่น ดอกพิมาย. 2542. การออกแบบระบบทำความเย็นด้วยสุญญากาศโดยใช้หัวฉีดน้ำไอน้ำ. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานันท์ และดนัย บุญเกียรติ. 2548. การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 236 หน้า.
- นิพนธ์ ไชยมงคล. “การลดอุณหภูมิเฉียบพลัน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/File_link/precooling.pdf (14 กรกฎาคม 2552).

- ปรีศนีย์ วังหล่อ. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิเฉียบพลันของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสูญญากาศร่วมกับน้ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 135 หน้า.
- พิชญา บุญประสม. 2550. การลดอุณหภูมิเฉียบพลัน: เอกสารประกอบการสอนวิชาวิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยว. สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 20 หน้า.
- วินิต ชินนาพันธ์, ดนัย บุญเกียรติ และพิชญา บุญประสม. 2551. กระบวนการลดอุณหภูมิผักกาดฮ่องเต้โดยใช้ระบบสูญญากาศ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) พิเศษ: 540-543.
- วงกต วงศ์ภักย์. 2545. อุณหพลศาสตร์: ตอนต้น (Thermodynamics). โครงการตำราภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 424 หน้า.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- Artez, F., & Martinez, J. A. (1995). **Effects of vacuum cooling and packaging films on the shelf life of Salinas lettuce.** In Proceeding of international conference on refrigeration and quality of fresh vegetables (pp. 311-315). Paris, France: International Institute of Refrigeration.
- Baldwin, E.A. 1994. **Edible coating for fresh fruit and vegetable** : pest, present, and future. pp. 25-64. In : Krochta, J.M., E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo (eds.). Edible coating and film to improve food quality. Technomic Publishing Co., U.S.A.
- Biale, J. B. 1964. **Growth, maturation and senescence in fruits.** Food Science 146: 80-888.
- Biale, J. B. 1960. **Respiration of fruit.** Handbook. Pflanzenphys., Berlin: Springer-Verlag.
- Brosnan, T. and D.W. Sun. 2001a. **Compensation for water loss in vacuum-precooled cut lily flowers.** Journal of Agricultural Engineering Research 79 (3): 299-305.
- Brosnan, T. and D.W. Sun. 2003. **Influence of modulated vacuum cooling on the cooling rate mass loss and vase life of flowers.** Biosystems Engineering 86: 45-49.
- Brosnan, T. and D. W. Sun. 2001b. **Precooling techniques and applications for horticultural products: a review.** International Journal of Refrigeration 24: 154-170.
- Cheng, H.P. and C.F. Hsueh. 2007. **Multi-stage vacuum cooling process of cabbage.** Journal of Food Engineering 79: 37-46.

- Cheng, H.P. 2006. **Vacuum cooling combined with hydrocooling and vacuum drying on bamboo shoots**. Applied Thermal Engineering 26: 2168-2175.
- Chonhenchob, V. and S. Surapat. 2001. **Extending Chili shelf life with perforation-modified atmosphere packaging**. IFT Annual Meeting. June 23-27, 2001, New Orleans, Louisiana, USA .
- Chonhenchob, V., Y. Chantarasomboon, W. Chinsirikul and A. Fuongfuchat. 2006a. **Modified atmosphere packaging using high permeable film to extend shelf life of chili**. Proceeding of 15th IAPRI World Conference on Packaging. Oct. 4-5, 2006. Tokyo, Japan
- Chonhenchob, V., Y. Chantarasomboon and S.P. Singh. 2006b. **Quality changes of fresh-cut tropical fruits in rigid modified atmosphere packaging containers**. Packaging Technology and Science 20: 27-37.
- EI-Goorani, M. A. and N. F. Sommer. 1981. **Effects of modified atmospheres on postharvest pathogen of fruits and vegetables**. Horticultural Science 3: 412-461.
- Escalona, V.H., E. Aguayo and F. Artés. 2006. **Metabolic activity and quality changes of whole and fresh-cut kohlrabi (*Brassica oleracea* L. gongylodes group) stored under controlled atmospheres**. Postharvest Biology and Technology 41: 181-190.
- Eskin, N. A. M., H. M. Henderson. and R. J. Townsend. 1971. **Postharvest changes in fruits and vegetables**. *Biochemistry of food*. New York: Academic Press.
- Exame A., J. Arul., R. W. Lencki., L. Z. Lee and C. Toupin. **Suitability of plastic films for modified atmosphere packaging of fruits and vegetable**. Journal of Food Science 58: 1365-1370.
- Gill, M.I., M.A. Conesa and F. Artes. 2002. **Quality changes in fresh cut tomato as affected by modified atmosphere packaging**. Postharvest Biology and Technology 25 : 199-207.
- Hardenburg, R. E. 1971. **Effect of in-package environment on keeping quality of fruits and vegetables**. Horticultural Science 6: 198-201.
- Hagen, S.F., G.I.A. Borge, K.A. Solhaug and G.B. Bengtsson. 2009. **Effect of cold storage and harvest date on bioactive compounds in curly kale (*Brassica oleracea* L. var. acephala)**. Postharvest Biology and Technology 51: 36-42.

- He, S.Y., G.P. Feng, H.S. Yang, Y. Wu and Y.F. Li. 2004. **Effect of pressure reduction rate on quality and ultrastructure of Iceberg lettuce after vacuum cooling and storage.** *Postharvest Biology and Technology* 33: 263-273.
- He, S.Y and Y.F., Li. 2008. **Experimental study and process parameters analysis on the vacuum cooling of Iceberg lettuce.** *Energy Conversion and Management* 49: 2720-2726.
- Jacxsens, L., F. Devlieghere, T.D. Rudder and J. Debevere. 2000. **Designing equilibrium modified atmosphere packages for fresh-cut vegetables subjected to changes in temperature.** *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie* 33: 178-187.
- Javanmardi, J. and C. Kubota. 2006. **Variation of lycopene, antioxidant activity, total soluble solids and weight loss of tomato during postharvest storage.** *Postharvest Biology and Technology* 41:151–155.
- Jianshen A., M. Zhang , Q. Lu and Z. Zhang. **Effect of a prestorage treatment with 6-benzylaminopurine and modified atmosphere packaging storage on the respiration and quality of green asparagus spears.** *Journal of Food Engineering* 77: 951–957.
- Jin, T.X. 2007. **Experimental investigation of the temperature variation in the vacuum chamber during vacuum cooling.** *Journal of Food Engineering* 78: 333-339.
- Julio, L. and C. Marita. 1997. **Postharvest physiology and quality of cilantro (*Coriandrum sativum* L.).** *Postharvest Biology & Technology, HortScience* 32 (1): 104-107.
- Kader, A. A., D. Zagory., and E. L. Kerbel. 1989. **Modified atmosphere packaging of fruits and vegetables.** *Food Science and Nutrition* 28: 1-30.
- Koukounaras, A., A.S. Siomos and E. Sfakiotakis. 2007. **Postharvest CO₂ and ethylene production and quality of rocket (*Eruca sativa* Mill.) leaves as affected by leaf age and storage temperature.** *Postharvest Biology and Technology* 46: 167-173.
- Li, T., M. Zhang and S. Wang. 2007. **Effects of modified atmosphere packaging with a silicon gum film as a window for gas exchange on *Agrocybe chaxingu* storage.** *Postharvest Biology and Technology* 43: 343–350.

- Manthey, J.A. 2004. **Fractionation of orange peel phenols in ultrafiltered molasses and mass balance studies of their antioxidant levels.** Journal of Agriculture and Food Chemistry 52(25): 7586-7592.
- Marston, E. V. 1995. **Suitability of films for MAP of fresh produce.** Produce Technology Monitor 6: 3-4
- Martínez, J.A. and F. Artés. 1999. **Effect of packaging treatments and vacuum-cooling on quality of winter harvested Iceberg lettuce.** Food Research International 32: 621-627.
- Martínez-Sánchez, A., A. Allende, R.N. Bennett, F. Ferreres and M.I. Gil. 2006. **Microbial, nutritional and sensory quality of rocket leaves as affected by different sanitizers.** Postharvest Biology and Technology 42: 86-97.
- McDonald, K. and D.W. Sun. 2000. **Vacuum cooling technology for the food processing industry.** Journal of Food Engineering 45: 55-56.
- McGuire, R. G. 1992. **Reporting of objective colour measurement.** Journal of Horticulture Science 27(12): 1254-1255.
- Nguyen, T. B. T., S. Ketsa., and W.G. Doorn., 2003. **Relationship between browning and activities of phenylalanine ammonia lyase in banana peel during low temperature storage.** Postharvest Biology and Technology 30: 187-193.
- Ozturk, H.M. and H. K., Ozturk. 2009. **Effect of pressure on the vacuum cooling of Iceberg lettuce.** International Journal of Refrigeration 32(3): 402-410.
- Pariasca, J.A.T., T. Miyazaki, H. Hisaka, H. Nakagawa and T. Sato. 2000. **Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and controlled atmosphere (CA) storage on the quality of snow pea pods (*Pisum sativum* L. var. *saccharatum*).** Postharvest Biology and Technology 21: 213-223.
- Patr'icia C., A. B. Eliane, M.M.S. Jos'e, S. Claire , M.O. L'ea, P. Marisa . **Modified atmosphere packaging for extending the storage life of 'Fuyu' persimmon.** Postharvest Biology and Technology 42: 228-234.
- Peter K. V. 2004. **Book of herbs and spices.** CRC Press LLC, 2000 Corporate Blvd, NW Boca Raton FL33431. USA.
- Ranganna, S. 1986. **Handbook of Analysis and Quality control for Fruit and Vegetable Products.** Tata McGraw-Hill Publishing Company Inc., New Delhi. 1112 p.

- Renault P., M. Souty. and Y. Chambroy. **Gas exchange in modified atmosphere Packaging 1 : A new theoretical approach for micro-perforated packs.** International Journal of Food Science and Technology 29: 365-378.
- Rizzo V. and G. Muratore. **Effects of packaging on shelf life of fresh celery.** Journal of Food Engineering 90: 124-128.
- Saxena A., A.S. Bawa and P.S. Raju. 2009. **Phytochemical changes in fresh-cut jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) bulbs during modified atmosphere storage.** Food Chemistry 115: 1443-1449.
- Sankat, C.K. and V. Maharaj. 1996. **Shelf life of green herb 'shado beni' (*Eryngium foetidum* L.) stored under refrigerated conditions.** Postharvest Biology and Technology 7: 109-118.
- Sellappan, S., C.C. Akoh and G. Krewer. 2002. **Phenolic compounds and antioxidant capacity of Georgia-grown blueberries and blackberries.** Journal of Agriculture and Food Chemistry 50: 2432-2438.
- Serrano, M., D. Martinez-Romero, F. Guillen, S. Castillo and D. Valero. 2006. **Maintenance of broccoli and functional properties during cold storage as affected by modified atmosphere packaging.** Postharvest Biology and Technology 39: 61-68.
- Smock, R. M. 1970. **Environmental factors affecting ripening of fruits.** Horticultural Science 5: 37-39.
- Sun, D.W. and T. Brosnan. 1999. **Extension of the vase life of cut daffodil flowers by rapid vacuum cooling.** International Journal of Refrigeration 22: 472-478.
- Sun, D.W. and L. Zheng. 2006. **Vacuum cooling technology for the agri-food industry: past, present and future.** Journal of Food Engineering 77: 203-214.
- Tao, F., M. Zhang, Y. Hangqing and S. Jincai. 2006. **Effects of different storage conditions on chemical and physical properties of white mushrooms after vacuum cooling.** Journal of Food Engineering 77: 545-549.
- Turkmen, N., F. Sari and S. Velioglu. 2005. **The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables.** Food Chemistry 93: 713-718.

- Victor, R., C. Azica, A. Nehemia, A. Yair, W. Aharon, H. Batia and V. Yacov. **Nested modified-atmosphere packages maintain quality of trimmed sweet corn during cold storage and the shelf life period.** *Postharvest Biology and Technology* 18: 259–266
- Villanueva, M.J., M.D. Tenorio, M. Sagardoy, A. Redondo and M.D. Saco. 2005. **Physical, chemical, histological and microbiological changes in fresh green asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) stored in modified atmosphere packaging.** *Food Chemistry* 91: 609-619.
- Witham, F. H., D. H. Blaydes, R. M. Devin and D. Van. 1971. **Experiments in plant physiology.** Nostrand company. New York. 524 p.
- Wu, C., X. Du, L. Wang, W. Wang, Q. Zhou and X. Tian. 2009. **Effect of 1-methylcyclopropene on postharvest quality of Chinese chive scapes.** *Postharvest Biology and Technology* 51: 431-433.
- Yang, S. F. 1980. **Regulation of ethylene biosynthesis.** *Horticultural Science* 15: 238-243.
- Zhang, Z. and D.W. Sun. 2006. **Effect of cooling methods on the cooling efficiencies and qualities of cooked broccoli and carrot slices.** *Journal of Food Engineering.* 77: 320-326.
- Zheng, L. and D.W. Sun. 2004. **Vacuum cooling for the food industry-a review of recent research advances.** *Trends in Food Science & Technology* 15: 555-568.
- Zheng, L. and D.W. Sun. 2005. **Vacuum cooling of foods.** *Emerging Technologies for Food Processing:* 579-602.